



KİBE BUMBAR (DİYARBAKIR)

İrfan Rıza Yazıcıoğlu

1 kuzu işkembesi
2 tane bumbar
500 gr karacadağ pirinci
250 gr kıyma
1 kuru soğan
2 kaşık yağ
1 kaşık domates salçası
Tuz
Karabiber
Kuru nane
Pul biber

İşkembe ve bumbar iyice temizlenip yıkanır.

Kıyma, pirinç, tuz, salça, karabiber, pul biber, soğan, nane iyice karıştırılır.

2 kaşık yağ ilave edilir.

İşkembeler kare kare kesilir.

Doldurulduktan sonra etrafı dikiş ipi ile dikilir.

Bumbarlarda doldurulur pirinç şişeceği için işkembe ve bumbar tam olarak doldurulmamalıdır.

Doldurulmuş kibe ve bumbar tuzlu kaynayan suya atılarak pişirilir.

